

Agostino Perrone e Giorgio Bargiani: le ricette per il Connaught di domani

dsc7906-9d7404ea

Il Connaught, il migliore bar del mondo secondo le ultime edizioni di [The World's 50 Best Bars](#), come tutti sanno è guidato da due italiani: Agostino “Ago” Perrone e Giorgio Bargiani,

Entrare nella loro visione, come è successo nella lezione-degustazione tenuta a Identità di Cocktail (il format che in questa edizione del congresso [Identità Milano](#) dava spazio alla mixology), permette dunque di avere una visione di un futuro che non rincorre le mode ma posa piuttosto su solide basi.



[caption id="attachment_206077" align="center" width="309"]

Ph. credits: Brambilla-Serrani[/caption]

*“La cultura del Connaught ha come pilastri **coerenza dell’identità, visione comune e impegno e dedizione**. Tre ingredienti che devono essere in equilibrio, proprio come in un cocktail”, racconta Perrone, director of mixology presso il celebre bar londinese.*

[caption id="attachment_206078" align="center" width="300"]



Ph. credits: Brambilla-Serrani[/caption]

"A questi va aggiunto il fondamentale **'lato umano'**, che si esprime nell'importanza dell'accoglienza al cliente e nella formazione e gestione del team. Ma consente anche un viaggio nel mondo dell'arte e dell'artigianato, delle nuove tecniche e tendenze", aggiunge Bargiani, assistant director of mixology del Connaught Bar.

[caption id="attachment_206083" align="center" width="300"]



Ph. credits: Brambilla-Serrani[/caption]

"Il fil rouge di queste tre creazioni sono le collaborazioni con artisti e artigiani. Il che richiama la nostra idea di bar che si rifà a quello che era il caffè in cui si incontravano artisti e intellettuali", conclude Perrone presentando le tre ricette mostrate a **Identità di Cocktail**.

UNVEILED

- 30 ml di Cognac infuso con ananas
- 30 ml di Rum
- 60 ml di caffè e latte filtrato
- 3 gocce di bitter di cardamomo

Aggiungere tutti gli ingredienti e servire su ghiaccio cristallino.

Per questo cocktail è stato ideato un **bicchiere realizzato con una ceramica particolare da un artigiano giapponese** incontrato durante la London Craft Week, simbolo del saper fare artigiano. Dà diverse sensazioni tattili: dalla base ruvida al bordo liscio.

“Richiama l’idea che partendo da qualcosa di grezzo tutto può diventare più setoso e raffinato. Per il latte usiamo la tecnica del Milk Punch che rimuove il grasso e lascia solo il siero del latte”.

NUMBER 11

- 30 ml di Vodka
- 45 ml Connaught Bar Gin
- 15 ml Vermouth ambrato infuse con olio di limone di Amalfi
- 10 ml di distillato di vino
- Distillato dei 5 bitter aromatici del Connaught Bar (tonka, ginseng e bergamotto, cardamomo, lavanda, semi di coriandolo)

Un cocktail nato per celebrare gli 11 anni del bar. Il lato visual si rifà alla tecnica pittorica di **Jackson Pollock**.

“È un’**evoluzione del Martini** ma ci mancava una tecnica che poteva fare la differenza per celebrare l’anniversario: volevamo accentuare l’areazione che rende il cocktail più fragrante, fresco e pieno sul palato. Tutte le tecniche provate non ci soddisfacevano, fino a quando a Barcellona abbiamo scoperto l’aeratore di sidro. Con questo aeriamo tutti gli ingredienti e filtriamo nella coppa Martini realizzata con pigmenti di colore edibile per creare un effetto à la Pollock”.

Ideato in collaborazione con Saatchi Gallery, la prima galleria dove l’artista statunitense espose le sue opere in Europa.

ECLIPSE

- 30 ml di Gin
- 20 ml di Vermouth Rosso
- 20 ml di Bitter
- 15 ml New Make Wine (vino molto acido prodotto fuori Londra)
- Cocoa Milk Punch

Mescolare tutti gli ingredienti su ghiaccio e filtrare nel bicchiere sopra un cubo di ghiaccio cristallino.

“Per il bicchiere ci siamo ispirati alle **foto in bianco e nero di Alan Schaller**, doveva essere un bicchiere che riflette la luce, bianco fuori e nero dentro, che non rivela nulla”.